

.....TRIGO.....

5 OVOS GRANDES

3 Xícaras de Farinha de Trigo

3 Xícaras de Açúcar (450 g)

1 xícara e meia de óleo (300 ml)

1 xícara e meia de leite (300 ml)

20 gr de fermento

2 bandejas s50 1,10 cada

bata no liquidificador os ovos o
óleo, o leite e o açúcar.

em uma vasilha peneirar a farinha
e o fermento

depois junte o conteúdo do
liquidificador e misture com fuê ou
espátula de silicone.

asse em 2 formas de 22 cm com
furo

asse por 40 minutos, espere 10
minutos antes de desenformar e se
preferir polvilhe açúcar de
confeiteiro ou doce de leite por
cima

preço de produção 9,00

preço de venda 12,00 cada

lucro líquido 13,00

.....LARANJA.....

1 laranja inteira

2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

3 ovos grandes

150 ml de leite

150 ml de óleo de soja

1 colher de fermento

forma de 22 ou 25 cm com furo
untada com margarina e açúcar
cristal

modo de fazer.

rale a casca da laranja, esprema e
coloque o suco (sem sementes) no
liquidificador, adicione os ovos, as
raspas da casca, o óleo, o leite e o
açúcar e bata por 3 minutos.

Peneirar a farinha e o fermento em
uma vasilha e adicionar o conteúdo
do liquidificador. Misture bem com
fuê e coloque pra assar por 40
minutos em forno médio.